

Kazbek Extra Pils 13

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (57.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2.1 kg (37.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Steinbach Karamel Pils | 0.25 kg (4.5%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kazbek | 37 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Kazbek | 62 g | 20 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Kazbek | 25 g | 10 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Kazbek | 37 g | 5 min | 4.6 % |
| Na zimno | Kazbek | 50 g | 7 dni | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- Trudna filtracja
4 lut 2017, 23:58